

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по ПО

«28» августа 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

«28» августа 2015 г.

И.П. Новикова

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе профессиональной подготовки
Курсы повышения квалификации повар 4-5 разряда

На базе: ГАПОУ СО «Серовский
техникум сферы обслуживания и
питания»

Срок обучения – 1 месяц

Форма обучения – очная

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Всего час.
П.00	Профессиональный цикл	108
ПМ.00	Профессиональные модули	108
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	18
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	10
УП.03.01	Технология приготовления супов и соусов	8
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	24
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.	12
УП.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.	12
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	26
МДК.05.01	Технология приготовления сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	14
УП.05.01	Технология приготовления сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	12
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	20
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	12
УП.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	8
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	20
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	12
УП.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	8
	Вариативная часть циклов ОПОП	8
	Основы калькуляции и учета	8
	Консультации	8
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	36
	Всего	160